

Das Backen ist nie eine ganz faire Sache

Nicht alle Produkte für den Kuchen gibt es im Eine-Welt-Laden. Kompromisse für den guten Zweck. Zur Not aus dem Supermarkt.

VON UNSEREM MITARBEITER
STEFAN SCHAUM

ALSDORF. Ganz fair ist die Sache nicht. Etwas ist faul an dieser süßen Leckerei! Gut, nicht wirklich faul – aber eben nicht völlig korrekt. Denn der Kuchen mit der verführerisch glänzenden Schokoschicht, der jüngst im Eine-Welt-Laden in Mariadorf die Kaffeetafel zierte, besteht nicht ausschließlich aus fair gehandelten Zutaten. Wie könnte er auch? „Versuchen Sie doch mal, ein Ei aus Südamerika zu bekommen!“ Herbert Körfer, stellvertretender Vorsitzender des Vereins „fair

ANZEIGE

...für Büro und Objekt seit 1945

BÜRO-MUSTERHAUS PRICKARTZ

- Büroeinrichtungen
- Innendesign
- Kopier-/Drucksysteme
- EDV-Bürobedarf

Innovative Ideen unter www.prickartz.de

handeln“, schmunzelt bei dieser Vorstellung. „Geht halt nicht.“ Auch Butter und Mehl im Kuchen kommen nicht etwa von den Philippinen, sondern aus dem Supermarkt gleich um die Ecke. Auch solche Kompromisse zeichnen die Arbeit im Eine-Welt-Laden aus.

Lieber pragmatisch

„Man kann das Thema nicht so dogmatisch angehen“, sagt Körfer. Pragmatisch schon viel eher. Seit zwei Jahren halten Herbert Körfer und zehn weitere Ehrenamtler den Laden in Schwung. Es war ein langer Weg dorthin. Nach Gottesdiensten auf kleinen Tischen und in Pfarrheimen auf kleinen Regalen haben die Mitsreiter einst für Produkte aus fairem Handel geworben. Beseelt von der Idee, den Produzenten in der Dritten Welt zu helfen. Fairer Lohn für hart arbeitende Bauern.

Die Idee ist immer noch aktuell, der Laden ist indes gewaltig gewachsen. Zehn Sorten Tee aus kolumbianischem Hochland, sechs



Hmm, lecker! Die Kuchen aus weitgehend fairen Zutaten und ein paar Ergänzungen aus dem Supermarkt schmecken auch den Ehrenamtlerinnen des Eine-Welt-Ladens: Sabine von Drathen-Mester, Ursel Deuster und Gertrud Kutscher (v.l.).
Fotos: Stefan Schaum

Sorten Schokolade und etliche Variationen von Kaffee – das sind bloß die Dauerbrenner im Angebot. Auch Gummibärchen, exotische Früchtchen, Kunsthandwerk, Schmuck und Fußbälle – garantiert ohne Kinderarbeit hergestellt – finden sich in dem Raum, der dem Bistum Aachen gehört und für den Verein keine Miete zahlen muss. Damit möglichst viel vom Verkauf für die Hilfe hängenbleibt Projekte in Chikuni im südlichen Sambia unterstützt der Verein etwa. Ein Brunnen wurde mit den Geldern

gebaut, auch eine Schule für Aids-waisen wird unterstützt.

Davon wird gern erzählt in dem Laden, der den geballten Charme von Tante Emma hat. Hektik? Keine Spur davon. Wer hier einkauft,

„Versuchen Sie doch mal, ein Ei aus Südamerika zu bekommen.“

HERBERT KÖRFER

hat Zeit oder nimmt sie sich gern. Es gibt nämlich viel zu hören von den Verkäufern, die die Herkunft aller Produkte kennen und die

wissen, warum sie gut sind und Gutes bewirken. Auch wenn es ums Thema Preise geht, wird gesprochen. Herbert Körfer: „Klar, wir sind beim Kaffee nicht so preiswert wie der Discount-Markt.“ Aber bietet der auch dieselbe Qualität an? Der Ehrenamtler bezweifelt es. „Wir haben hier erstklassige Ware in Bio-Qualität, das muss man wissen. Für die ist der Preis dann gar nicht mal so hoch.“

Ein Dilemma bringt der Faire Handel indes mit sich: Die Produkte müssen um die halbe Welt geflogen werden. Ökologisch fragwürdig, eventuell gar ein Klimakil-

ler. „Wir sitzen leider in dieser Zwickmühle“, sagt Körfer. „Aber wir wollen lieber den Produzenten beruflich eine lohnende Perspektive bieten, statt ihnen Almosen um die Welt zu schicken.“

So funktioniert der bewährte Pragmatismus im Eine-Welt-Laden, wo frisch gebackener Kuchen neuen Kunden das Angebot schmackhaft machen soll. Selbst wenn im Käsekuchen bloß die Rosinen aus fairem Handel stammen sollten. Denn ein bisschen fair ist auch schon was.

@ Infos im Internet:
www.fairhandeln-ev.org

Öffnungszeiten und Infos zum Handel

- ▶ Selbst gebackener Kuchen und Probierkaffee werden im „fairer Café“ dienstags auch am 13., 20., und 27. November von 15 bis 18 Uhr auf dem Tisch stehen. Darüber hinaus ist der Eine-Welt-Laden in Mariadorf, Marienstraße 21, donnerstags und samstags jeweils von 9 bis 12 Uhr geöffnet. Telefonisch sind die ehrenamtlichen Mitarbeiter in dieser Zeit unter 02404/912122 erreichbar.
- ▶ Ab sofort erhältlich ist im Laden der Sambia-Kalender für 2008. Zahlreiche Farbaufnahmen von Menschen und Landschaften des afrikanischen Landes bietet der großformatige

- Kalender, der zehn Euro kostet.
- ▶ Die Arbeit des Vereins „fair handeln“, der zudem Träger der Schülerjobbörse in Alsdorf ist, lebt auch von Spenden. Die sind möglich bei der Spar- und Darlehenskasse Hoengens, BLZ 370 693 55. Zwei Konten sind eingerichtet: Konto Eine Welt, 300 6000 010; Konto Schülerjobbörse, 300 6000 028.
- ▶ Einen Vortrag zum Thema „Fairer Handel“ bietet die Volkshochschule in Alsdorf am Dienstag, 13. November, 19.30 Uhr, in der Burg an. Die Veranstaltung ist gebührenfrei. Um Anmeldung unter ☎ 02404/90630 wird gebeten.



Auch der ist fair: Ein Schoko-Nikolaus aus dem Eine-Welt-Laden.

Rezept für süße Schoko-Mango-Taler

- ▶ Viele Zutaten für die Schokoladen-Mango-Taler sind fair gehandelt erhältlich: Getrocknete Mango (150 Gramm), Paranüsse (75g), Mascobado-Rohrzucker (75g) sowie Kakaopulver (25g). Zusätzlich sind 125g Butter, 50g Zucker, ein halbes Päckchen Vanillezucker, zwei Eier, 120g Weizenmehl und etwas Backpulver nötig.
- ▶ Die Zubereitung: Mangostreifen mit dem Messer weiter zerleinern, die Paranüsse hacken. Die Zuckersorten mit Butter in einer Schüssel verrühren. Eier hinzugeben und weiterverrühren, bis die Masse schaumig wird. Dann Mehl, Kakaoo- und etwa

- einen halben Teelöffel Backpulver untermischen. Mangostücke und Nüsse kommen als letztes zur Mischung.
- ▶ Mit einem Löffel kleine Teigportionen auf ein eingefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei etwa 190 Grad Celsius zehn Minuten backen.
- ▶ Die fertigen Schokoladen-Mango-Taler nach dem Herausnehmen erst einige Minuten auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter geben.
- ▶ Weitere Rezepte – von der Vorspeise bis zum Dessert – bietet die GEPA-Handelsgesellschaft kostenlos im Internet an: www.gepa.de.